



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club Pk



چکن آلو کا قورمہ

چکن آلو کا قورمہ

اجزاء:

چکن ایک کلو

آلو آدھ کلو

لہسن ادرك پیسٹ ایک کھانے کا چمچہ

پیا (ڈردری پیس لیں) تین عدد (بڑی)

قورمہ مصالحہ (تیار شدہ) ایک پیکٹ

دہی ایک کپ

کیوڑہ ایک کھانے کا چمچہ

تیل تین چوتھائی کپ

ترکیب:

آلو چوکور کاٹ کر ہلکا سا اُبال لیں اور فرائی کر کے ایک طرف رکھیں ۔

دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز ڈال کر فرائی کریں ، سنہری ہو جائے تو چکن اور لہسن ادرك پیسٹ ڈال کر فرائی کریں، گوشت کا رنگ بدل جائے تو قورمہ مصالحو اور دہی ڈال کر بھونیں ۔

مصالحو بھون جائے تو اس میں فرائی آلو اور دو کپ پانی ڈال کر ڈھک کر درمیانی آنچ پر پکائیں ۔ گوشت گل جائے تو ایک کپ پانی اور کیوڑہ ڈال کر مزید ایک منٹ پکائیں ۔

قورمے کے لحاظ سے شوربہ رکھ کر چولہے سے اتار لیں ۔

سرونگ ڈش میں نکا کر سرو کریں



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784